

## Tartelettes au sirop d'érable et aux pommes

1 tarte (6 portions) ou 12 tartelettes

### Matériel nécessaire :

- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ casserole
- ❖ fouet
- ❖ maryse
- ❖ cul-de-poule
- ❖ couteau d'office
- ❖ couteau économe
- ❖ planche à découper
- ❖ vide-pomme

### Ingrédients :

- ❖ 200 ml de sirop d'érable
  - ❖ 200 ml de crème 15% à cuisson
  - ❖ 30 ml de farine
  - ❖ 1 œuf
  - ❖ 1 jaune d'œuf
  - ❖ 1 pomme
  - ❖ 1 fond de tarte de 23cm (9")
- ou*
- ❖ 12 tartelettes de 7,5cm (3")

### Méthode :

#### Blanchir les œufs

Déposer l'œuf et le jaune d'œuf dans un cul-de-poule, ajouter 50 ml de sirop d'érable, fouetter le tout pendant 2 à 3 minutes de manière à obtenir un mélange mousseux, puis incorporer la farine.

#### Cuisson de l'appareil

Verser 150 ml de sirop d'érable dans une casserole, ajouter la crème 15% et porter à ébullition. Verser sur le premier mélange, fouetter de façon à bien incorporer le tout et verser à nouveau dans la casserole. Cuire à feu moyen pendant 4 à 5 minutes tout en remuant jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse, puis retirer du feu.

#### Couper les pommes en tranches fines

Éplucher les pommes, puis retirer le cœur à l'aide d'un vide-pomme. Couper les pommes en deux; ensuite, les couper en petits dés. Mélanger les pommes au mélange de sirop d'érable.

### **Finition et cuisson**

Garnir le fond de tarte ou les tartelettes avec l'appareil. Cuire au four à 190°C (375°F) pendant 30 minutes. Attendre une demi-heure avant de déguster.

**Variante** : Remplacer les pommes par des poires et les 200 ml de sirop d'érable par 100 ml de miel et 100 ml d'eau.